

Bodegas El Lomo, un Tesoro teguestero

En las tierras fértiles de Tegueste, Tenerife, se erige Bodegas El Lomo, un emblema de la rica tradición vinícola de la isla. Esta bodega, forma parte de la DO Canarywine, y ha sido guardiana de la elaboración de vinos de calidad desde su fundación en 1989 por D. Félix Rodríguez.

Un Legado Familiar Continúa

La bodega concebida inicialmente por D. Félix Rodríguez, un empresario visionario que vio en las tierras de Tegueste el potencial para la viticultura. Su hija, Clara Rodríguez, años después tomó el testigo, manteniendo la esencia del legado familiar mientras al mismo tiempo inyectaba una nueva vida y dirección a la bodega. Esta transición ha marcado una nueva era para Bodegas El Lomo, caracterizada por una mezcla de tradición y modernidad.

La Evolución

Hay que decirlo, la bodega ha experimentado una transformación significativa. Se han introducido cambios en la elaboración de los vinos, incluyendo la [colaboración](#) en el 2018 con el enólogo de renombre internacional Alberto González. Estas innovaciones han llevado a una diversificación en la gama de productos ofrecidos, desde los clásicos tintos y blancos hasta la introducción de vermouths y la serie Crazy Wines, dirigida a un público más joven.



Carmen



Juan Pedro



Abdellatif



Alexis



Humberto



Borja



Ana



Clara

El rediseño de la imagen de la bodega, a cargo de Diego Rodríguez, hijo de Clara, simboliza la evolución y modernización de la marca. Esta nueva imagen visual representa no solo un cambio estético, sino también el compromiso de la bodega con la innovación y la adaptabilidad en un mercado en constante cambio. La creatividad y originalidad del nuevo diseño reflejan el espíritu renovado de Bodegas El Lomo.

Nuevas Producciones y Referencias

Uno de los desarrollos más destacados en estos últimos años es la introducción de sus vermut. Este nuevo enfoque representa un paso audaz en la elaboración de bebidas, aprovechando el período de pandemia para reinventarse.

El vermut, una elaboración novedosa en Canarias, desarrollado con la colaboración del coctelero Abel López. Se caracteriza por su originalidad y su vinculación con el terruño, ofreciendo un producto único y diferenciado al resto de vermut del mercado.



El 18 Vermut Blanco



El 18 Vermut

El vermut “Número 18” de El Lomo, con una base vínica que incluye listanes negro y blanco con 18 botánicos, es un ejemplo de esta innovación, representando un sorprendente y delicioso añadido a su gama de productos.

Además del vermut, Bodegas El Lomo ha expandido su línea de vinos. La gama Crazy Wines, dirigida a un público más joven, incluye vinos como “Disparate”, una maceración carbónica elaborado con uva listán negro, y “Chiquita Locura”, un tinto joven que mezcla listán negro, negramoll y listán blanco. Estos vinos se caracterizan por ser fáciles de beber, con una imagen divertida y nombres llamativos.





Compromiso con la Calidad y el Terruño

A pesar de los cambios y la modernización, Bodegas El Lomo continúa comprometida con la calidad y la autenticidad de sus vinos. La bodega sigue procesando vinos con uvas autóctonas, como el Listán Negro y el Listán Blanco, y ha introducido variedades nuevas, manteniendo un vínculo estrecho con el terruño de Tegueste. Esta conexión con la tierra se refleja en cada botella, ofreciendo al consumidor una experiencia vinícola única que captura la esencia de una isla como Tenerife.

Visita a la bodega

Una visita a Bodegas El Lomo ofrece una experiencia inolvidable para los amantes del vino y la enología. La bodega, situada cerca de la “Travesía de los viñedos y la campiña de Tegueste”, proporciona una oportunidad única para explorar la belleza y riqueza vitivinícola de Tenerife. La sala de degustación de la bodega, con capacidad para más de 80 personas, permite a los visitantes degustar la gama completa de vinos, desde los clásicos hasta las innovaciones más recientes.



Bodegas El Lomo, con su historia rica, su enfoque en la calidad y su adaptabilidad a los nuevos tiempos, se erige como un baluarte de la viticultura en Tenerife. Clara Rodríguez, y su equipo, han llevado a la bodega a una nueva era, respetando la tradición familiar adaptandose a los gustos y demandas contemporáneos.